



RICETTA BELGIAN SPECIAL ALE

Litri finali: 23

OG: 1,074

IBU: 28

EBC: 20

Gradi Alcolici: 9 % Vol.

Estratti:

3 Kg di estratto Pale

500 Gr di Estratto Brown

Luppoli:

100 Gr Hallertau Mittelfruh (60 minuti)

60 Gr Hallertau Mittelfruh (15 minuti)

Zucchero:

2 Kg di Zucchero Candito Chiaro

Spezie:

5 Gr di bucce d'arancia amara

5 Gr di Coriandolo in semi

Lievito:

Lallemand Abbeye o similare

Istruzioni.

Scaldare circa 8 litri di acqua quando è bella calda a circa 70° inserire gli estratti di malto a pioggia e mescolare bene in modo da non far formare grumi e far attaccare sul fondo della pentola, si consiglia l'uso di una pentola con fondo spesso, quando il liquido bolle inserire la prima gittata di luppolo far bollire per 60 minuti;

Dopo 30 minuti dall'inizio della bollitura inserire i 2kg di zucchero candito chiaro in modo che si sciolgano completamente

Passati 45 minuti inserire la seconda gittata con luppolo e spezie.

Finita la bollitura togliere le garze con il luppolo e spezie versare nel fermentatore e con acqua freddissima raggiungere il livello di 23 litri, a 25° ossigenare e inoculare il lievito.

Se preferite potete aggiungere prima nel fermentatore 5 litri di acqua freddissima.

Riporre il fermentatore in un luogo a temperatura controllata e far fermentare a 20°C per 7 giorni dopo di che procedere con il travaso ed attendere altri 7 giorni. Se la fg è stabile imbottigliare utilizzando 4 grammi per litro di zucchero bianco da cucina. riporre le bottiglie per 15 giorni a 20°C e successivamente far maturare la birra per almeno un mese. Il top di questa birra si raggiunge con 3 mesi di maturazione.